Ecole Hôtelière Saint Vincent de Paul
Place Vander Elst 25 1180 Bruxelles

Bruxelles, le 26 août 2013.

Chères Clientes, Chers Clients,

Veuillez trouver ci-dessous notre première « Carte ». Celle-ci est valable du jeudi 5 septembre au vendredi 4 octobre inclus. Pour cette période, nous serons exclusivement ouverts le jeudi et le vendredi.

Nous consacrerons les lundis et mardis, pour apprendre calmement aux plus jeunes les notions de base nécessaires au déroulement d'un service serein.
Ils seront prêts à vous servir dès la publication de notre deuxième « carte » dans de bonnes conditions dès le lundi 7 octobre prochain.

Nous serons à votre disposition pour prendre note de vos réservations à partir du lundi 27 août. Merci d'en tenir compte.

Infos utiles :
Jeudi 26 septembre restaurant ouvert sous réserve de banquet.
Vendredi 27 septembre : restaurant fermé : fête de la Communauté française.
Lundi 30 septembre : un souper aux moules est prévu. Informations et réservations à partir du 16 septembre.

RESERVATIONS MODE D'EMPLOI *:* ***à partir du 27 août***
TEL : 02-344 13 60 de 8 h 30 à 15 h 30 du lundi au vendredi sauf mercredi ****.***
Afin de mieux vous servir, nous vous conseillons d'effectuer vos réservations une petite semaine à l'avance auprès de Madame Cavallero Chef d'atelier
*** En dehors de ces heures et en cas d'absence, un répondeur prend note de votre message.**

Pour information :

Chers clients, veuillez noter que nos lunches sont strictement limités à 6 couverts et qu'ils ne sont pas comptabilisés sur la carte de fidélité.

Le restaurant est avant tout PEDAGOGIQUE et compte de ce fait un nombre de places limitées (16 à 18 couverts). Nous comptons sur votre compréhension pour adapter vos choix de plats et de dates en fonction de nos disponibilités.

JEUDI

Trilogie de poissons aux épices	**10,20**
Salade d'entre saison à la féta	**3,75**
Tartare de thon cru à la crème de chèvre – nouilles de concombre – strudel de granny	**10,95**
Cabillaud en croûte de wasabi – purée de rutabaga aux épices douces –primeurs en harmonie	**13,10**
Magret de canard à la Kriek – aumônière de légumes et croquette aux noix	**14,15**
Alliance de bœuf et saumon façon tartare – salade d'herbes – caramel au Porto et pommes Pont-Neuf	**9,20**
Lunch du jour : voir encadré	**8,50**
Banane flambée	**3,40**
Café gourmand	**2,50**
After Eight glacé à la noisette – caramel à l'orange.	**2,70**

Lunches du jeudi

Plat +dessert : 8,50 €

05-09 ; 12-09

Aile de raie douce pochée à la vinaigrette d'herbes – légumes en bouillon
Banane flambée

19-09 ; (26-09) et 03-10

Poulet rôti aux agrumes – frisée aux lardons – Pommes Duchesse
After Eight

VENDREDI

Terrine de raie aux aubergines et pesto	**6,90**
Carpaccio de bœuf – rouleau de chèvre et petits légumes croquants	**3,60**
La salade de crudités version moderne	**3,55**
Loup de mer aux aubergines – sauce mousseline à la tomate et au thym – tagliatelle de légumes	**10,40**
La chaleur de ballottine de lapin Lucullus aux saveurs chocolatées – fraîcheur de légumes et charlotte salée aux radis	**12,50**
Le cabillaud mousseline et jardinière de légumes à notre façon	**10,90**
Lunch du jour : voir encadré	**8,50**
Crêpes flambées Suzette	**2,15**
La tarte soufflée à l'eau de Villée	**5,00**
La mousse au chocolat farcie au cuberdon et son sorbet au miel d'acacia – gré de cacao – popcorn caramélisé	**5,30**

Lunches du vendredi

Plat +dessert : 8,50 €

06-09 ; 13-09

Entrecôte Mirabeau – salade mixte – pommes frites
Crêpe au sucre

20-09 ; 04-10

Steak au poivre vert crème – salade mixte – pommes frites
Crêpe Suzette

Astuce : choisissez le jeudi et le vendredi une formule 2 entrées pour un couvert : nous vous servons le vin en accord avec vos mets.